



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Fornuis
HCA7484.0**



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	4
Oorzaken van schade	6
Overzicht.....	6
Schade aan de oven.....	6
Schade aan de schuiflade.....	7
Opstellen en aansluiten	7
Voor de installateur.....	7
Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen.....	7
Uw nieuwe fornuis	8
Algemeen.....	8
Kookplaat.....	8
Bedieningspaneel.....	9
Binnenruimte.....	10
De toebehoren	10
Toebehoren plaatsen.....	11
Extra toebehoren.....	11
Klantenservice-artikelen.....	12
Voor het eerste gebruik	12
Tijd instellen.....	12
De oven opwarmen.....	12
Toebehoren reinigen.....	13
Koken op Inductie	13
Voordelen van het Koken op Inductie.....	13
Pannen.....	13
Kookplaat instellen	14
Programmeren van de kookplaat.....	14
Timerfunctie.....	15
Functie Powerboost.....	16
Kinderslot.....	16
Automatische tijdslijmiet.....	16
Basisinstellingen.....	17
Oven instellen	18
Verwarmingsmethode en temperatuur.....	18
Snelvoorverwarming.....	18
Tijdfuncties instellen	18
Kookwekker.....	18
Tijdsduur.....	19
Eindtijd.....	19
Tijd.....	20
Kinderslot	20
Onderhoud en reiniging	20
Schoonmaakmiddelen.....	20
Inschuifrails verwijderen en bevestigen.....	21
Ovendeur verwijderen en inbrengen.....	21
Deurruiten verwijderen en inbrengen.....	22
Wat te doen in geval van een storing	23
Oven.....	23
Storingstabel.....	23
De kookplaat.....	23
Repareren van storingen.....	23
Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat.....	24
Ovenlamp aan het plafond vervangen.....	24
Glazen afscherming.....	24
Servicedienst	25
E-nummer en FD-nummer.....	25
Energie- en milieutips	25

Energie besparen met de oven.....	25
Energie besparen met de kookplaat.....	25
Milieuvriendelijk afvoeren.....	25
Voor u in onze kookstudio uitgetest	25
Gebak.....	26
Tips voor het bakken.....	27
Vlees, gevogelte, vis.....	28
Tips voor het braden en grillen.....	30
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast.....	30
Kant-en-klaar producten.....	30
Bijzondere gerechten.....	31
Ontdooien.....	31
Drogen.....	32
Inmaak.....	32
Acrylamide in levensmiddelen	33
Testgerechten	33
Bakken.....	33
Grillen.....	34

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.bosch-home.com** en in de online-shop: **www.bosch-eshop.com**

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het toestel goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik geen ongeschikte beveiligingsapparaten of tralies voor de bescherming van kinderen. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.
- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat wordt erg heet, brandbare materialen kunnen snel vlam vatten. Bewaar of gebruik geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen, reinigingsmiddelen) onder of in de nabijheid van de oven. Bewaar geen brandbare voorwerpen in of op de oven.
- Het oppervlak van de schuiflade kan erg heet worden. Bewaar alleen oventoebehoren in de schuiflade. Ontvlambare en brandbare voorwerpen mogen niet in de ovenlade worden opgeborgen.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- Tijdens het gebruik worden de oppervlakken van het apparaat heet. De hete oppervlakken niet aanraken. Houd kinderen uit de buurt van het toestel.
- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Na elk gebruik de kookzone met de bedieningsknop uitschakelen. Wacht niet tot de kookzone automatisch uitgaat, omdat er geen kook- of bakgerei meer op staat.
- Door overgelopen etenswaar of voorwerpen die op de kookplaat zijn gelegd kan de herkenning van de pan worden uitgeschakeld. Na gebruik de kookplaat altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.
- Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete

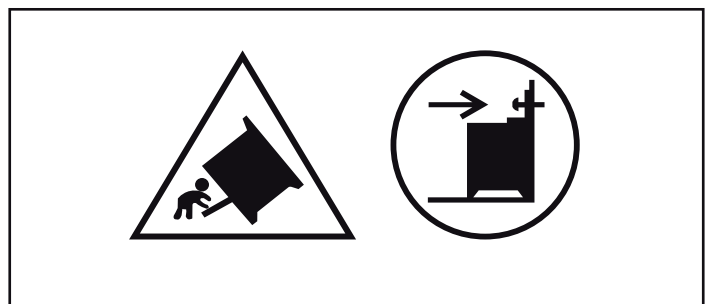
onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Het gebruik van ongeschikte wokpannen kan tot ongelukken leiden. Gebruik alleen de wokpan die als extra accessoire verkrijgbaar is bij de fabrikant.
- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- Wordt het toestel onbevestigd op een sokkel geplaatst, dan kan het hiervan afglijden. Het toestel moet goed aan de sokkel worden bevestigd.

Kantelgevaar!



Waarschuwing: Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet een kantelbeveiliging worden gemonteerd. Lees de montage-instructies door.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door

technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit

inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Gevaar door elektromagnetische storing!

Het inductiekookveld kan elektromagnetische storingen veroorzaken. Elektronische implantaten of apparaten, zoals pacemakers, insulinepompen of gehoorapparaten, kunnen nadelig worden beïnvloed. Draggers van elektronische implantaten of apparaten mogen niet in de buurt komen van het inductiekookveld.

Oorzaken van schade

Kookplaat

Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Schade aan de oven

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er

ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de

verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed.

De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.

- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Schade aan de schuiflade

Attentie!

Leg geen hete voorwerpen in de schuiflade. Deze kan beschadigd raken.

Opstellen en aansluiten

Elektrische aansluiting

De elektrische aansluiting dient uitgevoerd te worden door een daartoe bevoegd vakman. De voorschriften van de verantwoordelijke elektriciteitsmaatschappij dienen te worden nageleefd.

Wanneer het toestel verkeerd wordt aangesloten, heeft u geen recht op garantie.

Voor de installateur

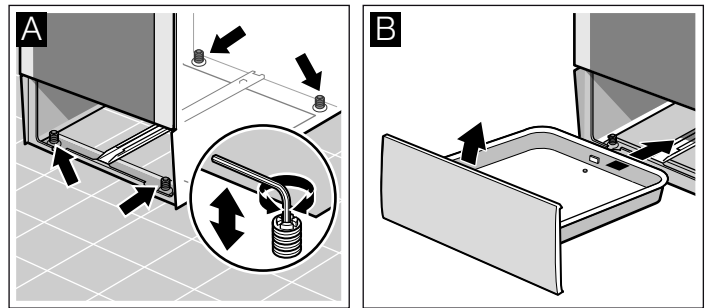
- De installatie dient te beschikken over een schakelaar met een contactopening van minstens 3 mm. Bij aansluiting met een stekker is dit niet noodzakelijk wanneer de stekker voor de gebruiker toegankelijk is.
- Elektrische veiligheid: het fornuis is een apparaat van veiligheidsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- Voor de aansluiting van het apparaat dient een kabel van het type H 05 VV-F of gelijkwaardig te worden gebruikt.

Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen

Zet het fornuis direct op de vloer.

1. Ovenlade eruit trekken en er naar boven uittillen. Aan de onderkant bevinden zich binnenin voor en achter stelvoeten.
2. De stelvoeten zo nodig met een zeskantsleutel omhoog of omlaag draaien, tot het fornuis waterpas staat (Afbeelding A).

3. Ovenlade weer inschuiven (Afbeelding B).



Bevestiging aan de wand

Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, dient u het met de meegeleverde haak aan de wand te bevestigen. Neem het montagevoorschrift voor bevestiging aan de wand in acht.

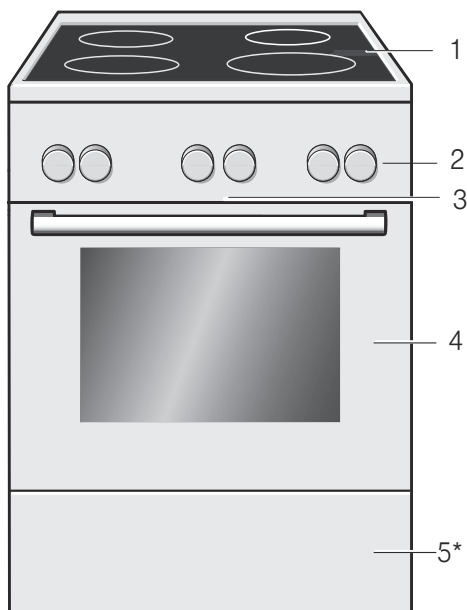
Uw nieuwe fornuis

Hier maakt u kennis met uw nieuwe fornuis. Wij leggen u de werking van het bedieningspaneel, de kookplaat en de

afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

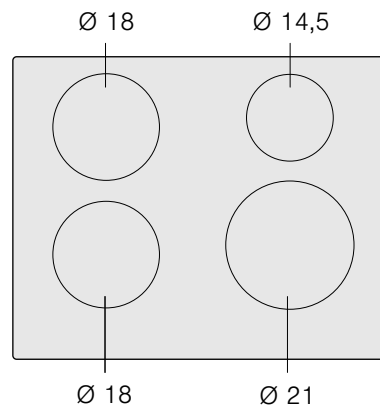
Algemeen

De uitvoering hangt van het type apparaat af.



Kookplaat

Hier krijgt u een overzicht van het bedieningspaneel. De uitvoering hangt van het type apparaat af.



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

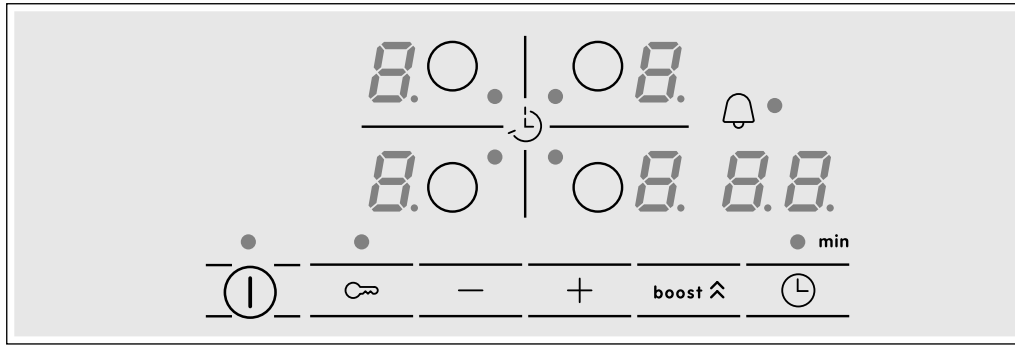
Toelichting

1	Kookplaat**
2	Bedieningspaneel**
3	Koelventilator
4	Ovendeur**
5*	Ovenlade**

* Optioneel (beschikbaar voor enkele apparaten)

** Al naargelang het apparaattypen zijn detailafwijkingen mogelijk.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

	Hoofdschakelaar
	De kookzone selecteren
	Instellingen selecteren
	Functie Powerboost
	Timerfunctie
	Kinderslot

Indicatoren

	Operationaliteit
	Vermogensstanden

Indicatoren

	Functie Powerboost
	Restwarmte
	Timerfunctie

Bedieningsvlakken

Bij het aanraken van een symbool wordt de overeenkomstige functie geactiveerd.

Aanwijzing: Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone

Enkelvoudige kookzone Gebruik een pan met de geschikte maat.

Gebruik enkel pannen die geschikt zijn om te koken op inductie, zie hoofdstuk "Geschikte pannen".

Restwarmte-indicator

De kookplaat beschikt over een restwarmte-indicator in elke kookzone, die aangeeft welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Ook als de plaat uitgeschakeld is, blijft de indicator *h* of *H*, branden zolang de kookzone warm is.

Als de pan van de plaat genomen wordt voordat de kookzone uitgeschakeld is, verschijnen afwisselend de indicator *h* of *H* en de geselecteerde vermogensstand.

Bedieningspaneel

Al naargelang apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.

Schakelaars

De schakelaars kunnen in de uit-stand worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de schakelaar drukken.

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in. U kunt de functiekeuzeknoppen naar rechts of naar links draaien.

Stand	Gebruik
Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
Boven- en onderwarmte	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Stand	Gebruik
3D-hetelucht*	Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.
Pizzastand	Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, patates frites of strudel. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
Onderwarmte	Voor het inkoken en nabakken of narosteren. De warmte komt van onderen.
Circulatiegrillen	Voor het braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Stand	Gebruik
Grill, klein	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
Grill, groot	Voor het grillen van steaks, sneetjes brood en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.
Ondooien	Voor het ontdooien van vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator werfelt de warme lucht rond het gerecht.
Snelvoorverwarming	Snel voorverwarmen van de oven zonder toebehoren.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt, brandt de lamp in de binnenruimte.

Temperatuurkeuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

Stand	Betekenis
Nulstand	De oven warmt niet op.
50-300	Temperatuurbereik De temperatuur in de binnenruimte in °C.
1, 2, 3	Grillstanden De grillstanden voor grill, klein en groot . Stand 1 = zwak Stand 2 = gemiddeld Stand 3 = sterk

Wanneer de oven opwarmt, is op het display het temperatuursymbool verlicht. In de verwarmingspauzes gaat het uit. Bij de verwarmingsmethoden Grillen, Circulatiegrillen en Ondooien is het symbool niet verlicht.

De toebehoren

De meegeleverde toebehoren zijn geschikt voor vele gerechten. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

Het grote assortiment speciale toebehoren zorgt ervoor dat vele van uw gerechten nog beter lukken en u de oven nog comfortabler kunt gebruiken.



Rooster

Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

Het rooster met de open kant naar de ovendeur en de welving naar beneden inschuiven.



Emaillen bakplaat

Voor gebak en koekjes.

Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur.

Toetsen en indicatie

Met de toetsen stelt u verschillende extra functies in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Toets	Gebruik
Snel voorverwarmen	De oven bijzonder snel voorverwarmen
Tijdfuncties	Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd en Tijd kiezen.
Kinderslot	Ovenfuncties blokkeren en deblokkeren.
- Min	Instelwaarden verlagen.
+ Plus	Instelwaarden verhogen.

Aan de haakjes [] om het betreffende symbool ziet u welke tijdfunctie in het display op de voorgrond staat. Uitzondering: bij de tijd is het symbool alleen verlicht wanneer u wijzigingen invoert.

Toetsen

Onder de afzonderlijke toetsen bevinden zich sensoren. U hoeft niet hard te drukken. Raak alleen het betreffende symbool aan.

Binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte. Met de stand van de functiekeuzeknop kunt u de lamp inschakelen zonder verwarming.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.



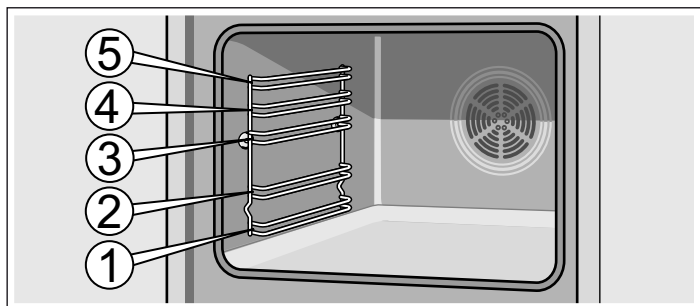
Braadslede

Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

Plaats de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur.

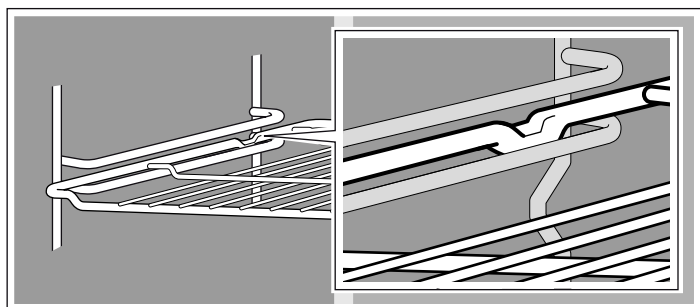
Toebehoren plaatsen

U kunt de toebehoren op 5 verschillende hoogtes in de binnenruimte plaatsen. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat de toebehoren de deurruit niet raken.



De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden genomen.

Zorg ervoor dat de toebehoren met de welving naar achteren in de binnenruimte worden geplaatst. Alleen zo klikken ze in.



Aanwijzing: Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.

Houd de bakplaat aan weerszijden met beide handen vast en schuif de bakplaat recht in het frame. Vermijd bij het inschuiven bewegingen naar links of rechts. Anders kan de bakplaat niet gemakkelijk ingeschoven worden. Het geëmailleerde oppervlak kan beschadigd raken.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HEZ-nummer op.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid en de online-bestelmogelijkheid van extra toebehoren varieert in de verschillende landen, zie hiervoor de verkoopdocumentatie.

Niet elk accessoire van de extra toebehoren past bij elk apparaat. Geef bij de aankoop alstublieft de precieze aanduiding (E-nr.) van uw toestel aan.

Extra toebehoren	HEZ nummer	Gebruik
Rooster	HEZ334000	Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
Emaillen bakplaat	HEZ331003	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede	HEZ332003	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Inzetrooster	HEZ324000	Voor braadstukken. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Afdruipend vet en vleessap worden opgevangen.
Grillplaat	HEZ325000	Om te grillen in plaats van het rooster of als bescherming tegen spetters, zodat de oven niet al te vuil wordt. De grillplaat alleen gebruiken in de braadslede. Grillen op de grillplaat: alleen gebruiken op de inschuifhoogtes 1, 2 en 3. Grillplaat als bescherming tegen spetters: braadslede met grillplaat inschuiven onder het rooster.
Pizzaplaat	HEZ317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.
Baksteen	HEZ327000	De baksteen is met name geschikt voor het bakken van brood, broodjes en pizza's die een knapperige bodem moeten hebben. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Emaillen bakplaat met antiaanbaklaag	HEZ331011	Gebak en koekjes kunnen gemakkelijker van de bakplaat worden losgemaakt. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede met antiaanbaklaag	HEZ332011	Vochtige taart, gebak, diepvriesgerechten en grote stukken vlees laten gemakkelijker los van de braadslede. Braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven schuiven.

Extra toebehoren	HEZ nummer	Gebruik
Braadpan met inzetrooster	HEZ333003	Bijzonder geschikt voor het klaarmaken van grote hoeveelheden.
Deksel voor de braadpan	HEZ333001	Het deksel maakt er een echte braadpan van.
Glazen braadpan	HEZ915001	De glazen braadpan is geschikt voor stoofgerechten en ovenschotels die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's of de braadautomaat.
Telescooprails		
2-voudig	HEZ338250	Met de uitschuifbare rails op hoogte 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.
3-voudig	HEZ338352	Met de telescooprails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De 3-voudige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.
3-voudige volledige uitschuifvoorziening	HEZ338356	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening is niet geschikt voor apparaten met draaispit.
3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie	HEZ338357	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. De uitschuifrails klikken in, zodat de toebehoren er gemakkelijk op kunnen worden gelegd. De 3-voudige volledige uitschuifvoorziening met stopfunctie is niet geschikt voor apparaten met draaispit.
Zelfreinigende zijwanden		
Apparaten met één ovenlamp	HEZ339020	Om ervoor te zorgen dat de binnenruimte tijdens het gebruik vanzelf wordt gereinigd, kunt u achteraf zijwanden aanbrengen.
Wasemfilter	HEZ329000	Deze kunt u achteraf aanbrengen in de oven. De wasemfilter filtert de vetdeeltjes uit de afvoerlucht en beperkt de geuren. Alleen voor apparaten met een 6, 7 of 8 als tweede cijfer van het E-nr. (bijv. B. HBA38B750)
Systeem-stoomapparaat	HEZ24D300	Voor het gezond klaarmaken van groente en vis.

Klantenservice-artikelen

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in


de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken	Artikel-nr. 311134	Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.
Oven-grillreiniger-gel	Artikel-nr. 463582	Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.
Microvezeldoek met honingraatstructuur	Artikel-nr. 460770	Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramik, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.
Deurbeveiliging	Artikel-nr. 612594	Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht.


Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Tijd instellen

Na de aansluiting knipperen op het display het symbool  en vier nullen. Stel de tijd in.


1. De toets  indrukken.

Op het display verschijnt de tijd 12:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de haakjes staan om .


2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur bij Boven- en onderwarmte  op 240 °C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte  instellen.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na een uur de oven uitschakelen. Hiervoor de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Koken op Inductie

Voordelen van het Koken op Inductie

Koken op Inductie betekent een radicale verandering van de traditionele wijze van verwarmen, aangezien de warmte rechtstreeks in de pan wordt gegenereerd. Daarom biedt het een aantal voordelen:

- Tijdbesparing bij het koken en frituren; doordat de pan rechtstreeks wordt verwarmd.
- Dit werkt energiebesparend.
- Eenvoudiger in onderhoud en reiniging. Overgelopen voedingswaren verbranden minder snel.
- Warmte- en veiligheidscontrole; de plaat levert energie of stopt de energietoevoer onmiddellijk als op de controleknop wordt gedrukt. De inductiekookzone levert geen warmte meer af als de pan wordt weggenomen, ook al wordt het apparaat voor die tijd niet uitgeschakeld.

Pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

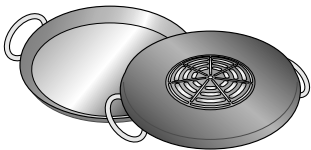
- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of de bodem van de pan wordt aangetrokken door een magneet.

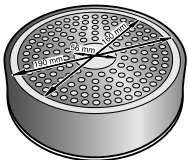
Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een niet geheel ferromagnetische bodem.



Bij het gebruik van grote pannen met een ferromagnetische zone met een kleinere diameter, wordt enkel de ferromagnetische zone verwarmd, zodat de warmte niet homogeen kan worden verdeeld.



Pannen met aluminium kookzones in de bodem verkleinen de ferromagnetische zone, zodat het geleverde vermogen lager kan zijn en er problemen kunnen ontstaan bij de detectie van de pan en het kan zelfs zijn dat deze niet wordt gedetecteerd.



Om goede kookresultaten te verkrijgen, is het raadzaam dat de diameter van de ferromagnetische zone van de pan is afgestemd op de maat van de kookzone. Als de pan op een kookzone niet wordt gedetecteerd, probeer hem dan op de zone met een iets kleinere diameter.

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- dun normaal staal
- glas

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pannen kunnen invloed hebben op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich" pannen van roestvrij staal, verdelen de warmte op gelijkmatige wijze, waardoor tijd en energie worden bespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt geplaatst of als deze niet van het geschikte materiaal is of geen geschikte afmeting heeft, knippert de kookstand op de indicator van de kookzone. Plaats een geschikte pan, zodat het knipperen stopt. Als er meer dan 90 seconden wordt gewacht gaat de kookzone automatisch uit.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie "automatisch uitschakelen" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan kan smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en schakel de kookzone uit. Als het apparaat na het afkoelen niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet voor pandetectie, die afhankelijk is van het materiaal van de pan die wordt gebruikt. Daardoor mag alleen de kookzone worden gebruikt die het meest geschikt is voor de pan.

Kookplaat instellen



Dit hoofdstuk maakt u met de instelling van uw kookplaat vertrouwd. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.


Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone kan worden afgesteld. In de tabel staan de kookstanden en de bereidingstijden voor verschillende gerechten vermeld.

De kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

Inschakelen: druk op het symbool . Er klinkt een akoestisch signaal. De indicator die zich naast de hoofdschakelaar bevindt en de indicatoren  van de kookzones gaan branden. De kookplaat is klaar om te werken.

Uitschakelen: druk op het symbool  totdat de indicatoren doven. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicator blijft branden tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Aanwijzingen

- De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld zodra alle kookzones meer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De geselecteerde instellingen blijven opgeslagen gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen van de plaat. Indien de kookplaat opnieuw wordt ingeschakeld binnen deze tijdsperiode, dan worden de vorige instellingen toegepast.

Afstellen van de kookzone

Selecteer de gewenste vermogensstand met de symbolen + en -.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende instelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

Selecteer de kookzone en de gewenste vermogensstand

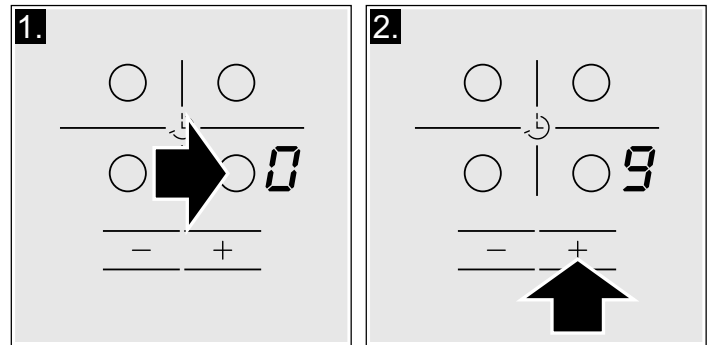
De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Selecteer de kookzone met het symbool .

2. Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool + of -. De basisinstelling wordt getoond:

Symbool + vermogensstand 9

Symbool - vermogensstand 4




De vermogensstand is afgesteld.

De vermogensstand wijzigen

Selecteer de kookzone en druk op het symbool + of - tot de gewenste vermogensstand verschijnt.

De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool + of - tot  verschijnt.

De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator verschijnt.

Aanwijzingen

- Als er geen pan op de inductiekookzone wordt geplaatst, gaat de geselecteerde vermogensstand knipperen. Na een tijdje wordt de kookzone uitgeschakeld.
- Als er een pan op de kookzone staat voordat de plaat wordt ingeschakeld, zal deze worden gedetecteerd binnen 20 seconden na het indrukken van de hoofdschakelaar en zal de kookzone automatisch worden geselecteerd. Selecteer, zodra deze is gedetecteerd, de vermogensstand binnen 20 seconden, anders wordt de kookzone uitgeschakeld. Ook al worden er meerdere pannen geplaatst, bij het inschakelen van de kookplaat wordt er maar één gedetecteerd.

Kooktabel

In onderstaande tabel worden enkele voorbeelden gegeven.

Gebruik de vermogensstand 9 als u begint te koken.

Bij het verhitten van purees, crèmes en dikke sauzen dient u af en toe te roeren.

	Vermogensstand
Smelten	
Chocolade, chocoladecouverture	1-1.
Boter, honing, gelatine	1-2
Verhitten en warmhouden	
Maaltijdsoep (bv. linzen)	1-2
Melk**	1.-2.
Worstjes opgewarmd in water**	3-4
Ontdooien en verhitten	
Diepvriesspinazie	3-4
Diepvriesgoulash	3-4

* Koken zonder deksel

** Zonder deksel

***Geregeld omdraaien

Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken

Aardappelballetjes*	4.-5.
Vis*	4-5
Witte sauzen, bv. bechamel	1-2
Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus	3-4

Koken, stomen, smoren

Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3
Rijstpap	1.-2.
Frites	4-5
Pasta*	6-7
Eenpansgerecht, soep	3.-4.
Groenten	2.-3.
Diepvriesgroenten	3.-4.
Koken met de snelkookpan	4.-5.

Sudderer

Rollade	4-5
Stoofschotel	4-5
Goulash	3.-4.

Braden / Frituren met een beetje olie**

Filets, koteletten (al dan niet gepaneerd)	6-7
Biefstuk (3 cm dik)	7-8
Borst (2 cm dik)***	5-6
Hamburgers, gehaktballetjes (3 cm dik)***	4.-5.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7
Garnalen en steurgarnalen	7-8
Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd	6-7
Pannenkoeken	6-7
Omelet	3.-4.

Frituren (150-200g per portie in 1-2 l olie)**

Diepvriesproducten, bv. frieten, kipnuggets	8-9
Diepvrieskroketten	7-8
Vlees, bv., stukjes kip	6-7
Vis, groenten of paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons	6-7
Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg	4-5

* Koken zonder deksel

** Zonder deksel

***Geregeld omdraaien

Timerfunctie

Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:


- om een kookzone automatisch uit te schakelen.
- als kookwekker.

Een kookzone automatisch uitschakelen

De zone gaat automatisch uit na het verstrijken van de geselecteerde tijd.

Programmeren van de kooktijd.

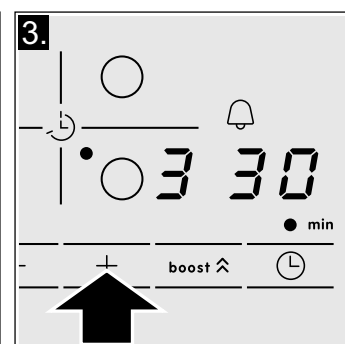
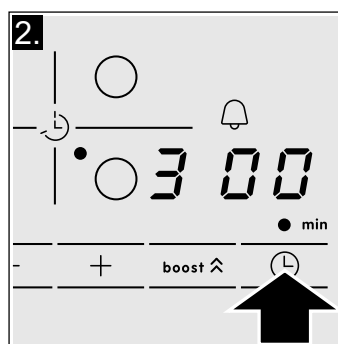
De kookplaat moet ingeschakeld zijn:

1. Selecteer de kookzone en de gewenste vermogensstand.
2. Druk op het symbool . De indicator ● van de kookzone gaat branden. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00.

3. Druk op het symbool + of -. De basisinstelling wordt getoond:

Symbool +: 30 minuten.

Symbool -: 10 minuten.





4. Druk op het symbool **+** of **-** tot de gewenste kooktijd verschijnt.



Na enkele seconden begint de kooktijd te lopen.

Aanwijzing: Het is mogelijk om dezelfde kooktijd voor alle zones automatisch te programmeren. De geprogrammeerde tijd zal onafhankelijk verstrijken voor ieder van de kookzones. In het hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u informatie over de automatische programmering van de kooktijd.

De tijd wijzigen of annuleren

Selecteer de kookzone. Druk op het symbool  en wijzig de kooktijd met de symbolen **+** of **-**, of stel af op .

Na het verstrijken van de tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal en op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt  gedurende 10 seconden. De indicator ● van de kookzone gaat branden. Druk op het symbool , de indicators gaan uit en het akoestisch signaal stopt.



Aanwijzingen



- Indien een kooktijd in verschillende zones geprogrammeerd is, wordt op de visuele indicator van de timerfunctie altijd de kooktijd van de geselecteerde zone getoond.
- De kooktijd kan worden ingesteld tot 99 minuten.

De kookwekker

Met de kookwekker kan een tijd geprogrammeerd worden tot 99 minuten. Deze is niet afhankelijk van andere instellingen. Deze functie schakelt de kookzone niet automatisch uit.




Zo wordt dit geprogrammeerd

1. De kookwekker kan op twee verschillende manieren worden geselecteerd:
 - Als de kookzone geselecteerd is: druk 2 keer op het symbool .
 - Als de kookzone niet geselecteerd is: druk op het symbool .


De indicator ● naast symbool  licht op. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt .


2. Druk op het symbool **+** of **-**. De basisinstelling wordt getoond.
Symbool **+**: 10 minuten.
Symbool **-**: 05 minuten.
3. Stel de gewenste kooktijd in met de symbolen **+** of **-**.
Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

De tijd wijzigen of annuleren


Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicator ● naast het symbool  gaat branden. Wijzig de tijd of stel hem af op  met de symbolen **+** of **-**.

Na het verstrijken van de tijd

Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt . Na 10 seconden doven de indicators.


Druk op het symbool , de indicators gaan uit en het akoestische signaal stopt.

Funcie Powerboost




Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller worden verwarmd dan wanneer de vermogensstand  wordt gebruikt. Alle kookzones zijn voorzien van deze functie.

Activeren

De kookplaat moet ingeschakeld zijn, maar er mag geen kookzone in werking zijn.

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op het symbool **boost** .
De indicator  gaat branden

De functie is nu geactiveerd.

Aanwijzing: Indien een kookzone ingeschakeld wordt wanneer de functie Powerboost in werking is, knipperen op de visuele indicator van de kookzone  en ; vervolgens wordt de vermogensstand  afgesteld. De functie Powerboost wordt gedeactiveerd.

Zo wordt dit gedeactiveerd

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op het symbool **boost** .
De indicator  wordt niet meer in beeld gebracht en de kookzone keert terug naar de vermogensstand .

De functie is nu gedeactiveerd.



Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.


Kinderslot

De kookplaat kan beveiligd worden tegen ongewilde inschakeling, om te voorkomen dat kinderen de kookzones kunnen inschakelen.

Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De indicator naast het symbool  gaat branden gedurende 10 seconden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De blokkering is gedeactiveerd.

Automatisch kinderslot




Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch ingeschakeld als de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Activeren en deactiveren

In hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u informatie over het inschakelen van het automatische kinderslot.

Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone gedurende lange tijd in werking is en er geen enkele wijziging in de instelling wordt aangebracht, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit. Op de visuele indicator van de kookzone knipperen afwisselend  en  en de restwarmte-indicator .

De indicator gaat uit als er op een willekeurig symbool wordt gedrukt. Nu kan de kookzone opnieuw worden ingesteld.

Wanneer de automatische limiet is geactiveerd, wordt deze geregeld afhankelijk van de geselecteerde vermogensstand (van 1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunnen worden aangepast aan de behoeften van de gebruiker.

Indicator	Functie
c 1	Automatisch kinderslot Gedeactiveerd.* Geactiveerd.
c 2	Akoestische signalen Bevestigingssignaal en foutsignaal gedeactiveerd. Alleen foutsignaal geactiveerd. Alleen bevestigingssignaal geactiveerd. Alle signalen geactiveerd.*
c 5	Automatische programmering van de kooktijd. Uitgeschakeld.* 1-99 Tijd van de automatische uitschakeling.
c 6	Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie 10 seconden*. 30 seconden. 1 minuut.
c 7	Functie Power-Management = Gedeactiveerd.* = 1000 W minimumvermogen. = 1500 W = 2000 W ... of = maximumvermogen van de plaat.**
c 9	Selectietijd van de kookzone Onbeperkt: de laatst geprogrammeerde kookzone blijft geselecteerd.* Beperkt: de kookzone blijft slechts 10 seconden lang geselecteerd.
c 0	Terug naar de standaardinstellingen Persoonlijke instellingen.* Terug naar de fabrieksinstellingen.

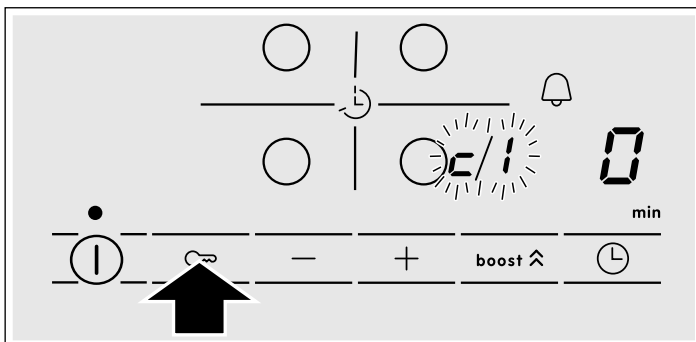
*Fabrieksinstelling

**Het maximumvermogen van de plaat is afhankelijk van de configuratie van de vermogensintensiteit die voor de installatie is ingesteld. Om deze maximumwaarde niet te overschrijden, beschikt de plaat over een aantal componenten die het vermogen automatisch beheren en dit verdelen over de ingeschakelde kookzones, afhankelijk van de behoeften.

Toegang tot de basisinstellingen

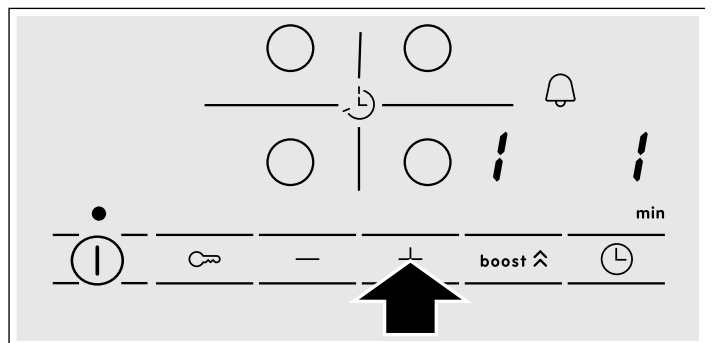
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- Schakel de kookplaat in.
- Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool en houd het gedurende circa 4 seconden ingedrukt.



Op de visuele indicatoren gaan c en i afwisselend en als standaardwaarde branden.

- Druk meerdere keren op het symbool tot de indicator van de gewenste functie verschijnt.
- Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de symbolen + en -.



- Druk het symbool nogmaals gedurende circa 4 seconden in.

De instellingen zijn op de juiste wijze bewaard


Afsluiten

Om de instellingen af te sluiten, de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

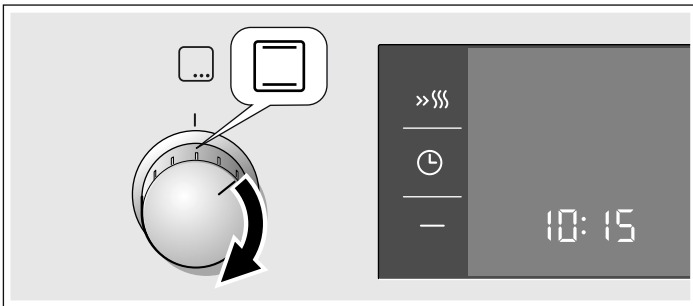
Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt. U kunt voor uw gerecht de tijdsduur en eindtijd instellen. Lees hierover het hoofdstuk *Tijdfuncties instellen* na.

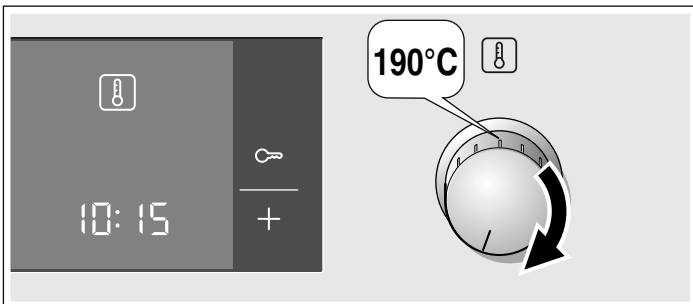
Verwarmingsmethode en temperatuur

Het voorbeeld in de afbeelding: Boven- en onderwarmte  bij 190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.



De oven begint op te warmen.

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.




Instellingen veranderen

U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand op elk moment met de daarvoor bestemde keuzeknop veranderen.

Snelvoorverwarming

Met de snelvoorverwarming bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik de snelvoorverwarming bij een ingestelde temperatuur boven 100 °C. Geschikt zijn de verwarmingsmethoden:

- 3Dhetelucht 
- Boven- en onderwarmte 
- Pizzastand 

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.

2. De toets »SSS indrukken.

Op het display is het symbool »SSS verlicht. De oven begint op te warmen.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het symbool »SSS op het display verdwijnt. Zet uw gerecht in de oven.

Snelvoorverwarming afbreken

De toets »SSS indrukken. Het symbool »SSS op het display verdwijnt.


Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. Aan de haakjes [] kunt u zien bij welke tijdfunctie u zich bevindt. Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets + of - veranderen, wanneer het tijdsymbool tussen haakjes staat.

Kookwekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.


1. De toets  eenmaal indrukken.

Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de haakjes staan om de .

2. Met de toets + of - de wekkertijd instellen.


Voorgestelde waarde toets + = 10 minuten.

Voorgestelde waarde toets - = 5 minuten.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool  verlicht en kunt

u het verloop van de wekkertijd aflezen. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat 00:00. Met de toets  de wekker uitschakelen.

Wekkertijd veranderen






Met de toets + of - de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Wekkertijd wissen

Met de toets - de wekkertijd weer op 00:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

Tijdstellingen opvragen



Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat tussen haakjes.

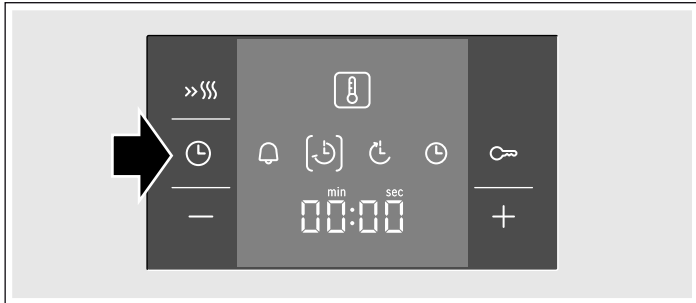
Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Tijdsduur

U kunt de bereidingstijd van uw gerecht instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.


Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De toets  twee keer indrukken.
Op het display staat 00:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de haakjes staan om de .





4. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
Voorgestelde waarde toets **+** = 30 minuten.
Voorgestelde waarde toets **-** = 10 minuten.




Na enkele seconden start de oven. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en is het symbool  verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.


De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 00:00. De toets  indrukken. Met de toets **+** of **-** kunt u opnieuw een tijdsduur instellen. Of de toets  twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen






Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

Tijdsduur wissen

Met de toets **-** de tijdsduur weer op 00:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat tussen haakjes.



Om Kookwekker , Tijdsduur , Eindtijd  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

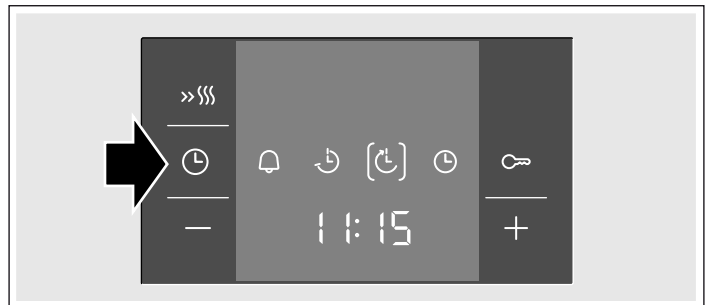
Eindtijd

U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn wijzigen. De oven start automatisch en is klaar op het gewenste tijdstip. U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.






Het voorbeeld in de afbeelding: Het is 10:30 uur, de tijdsduur is 45 minuten en de oven moet om 12:30 uur klaar zijn.

1. Functiekeuzeknop instellen.
2. Temperatuurkeuzeknop instellen.
3. De toets  twee keer indrukken.
De haakjes staan om . Het tijdstip waarop het gerecht klaar is verschijnt.





6. Met de toets **+** of **-** de eindtijd op een later tijdstip zetten.



Na enkele seconden neemt de oven de instellingen over en schakelt in de wachtstand. Op het display staat het tijdstip waarop het gerecht klaar is en het symbool  staat tussen haakjes. De symbolen  en  verdwijnen. Wanneer de oven start, kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en het symbool  staat tussen haakjes. Het symbool  verdwijnt.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 00:00. De toets  indrukken. Met de toets **+** of **-** kunt u opnieuw een tijdsduur instellen. Of de toets  twee keer indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Eindtijd veranderen

Met de toets **+** of **-** de eindtijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets . Verander de eindtijd niet wanneer de tijdsduur al afloopt. Het bereidingsresultaat zou dan niet meer kloppen.

Eindtijd wissen

Met de toets **—** de eindtijd naar de actuele tijd terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De oven start. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst twee keer op de toets **⏸**.

Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat tussen haakjes.

Om Kookwekker **⏰**, Tijdsduur **⏱**, Eindtijd **⏲** of Tijd **⏳** op te vragen, de toets **⏸** zo vaak indrukken tot de haakjes om het betreffende symbool staan. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Tijd

Na de aansluiting of na een stroomonderbreking knipperen op het display het symbool **⏸** en vier nullen. Stel de tijd in.

1. De toets **⏸** indrukken.

Op het display verschijnt de tijd 12:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de haakjes staan om **⏸**.

2. Met de toets **+** of **—** de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie zijn ingesteld.

1. De toets **⏸** vier keer indrukken.

Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de haakjes staan om de **⏸**.

2. Met de toets **+** of **—** de tijd veranderen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.

De oven reageert op geen enkele instelling. U kunt de kookwekker en de tijd ook instellen wanneer het kinderslot is ingeschakeld.

Wanneer de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand zijn ingesteld, onderbreekt het kinderslot de werking.

Aanwijzing: Een event. aangesloten kookplaat wordt niet beïnvloed door het kinderslot op de oven.

Kinderslot inschakelen

Er mag geen tijdsduur of eindtijd zijn ingesteld.

Toets **⏸** ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool **⏸**. Het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

Toets **⏸** ca. vier seconden lang indrukken.

Het symbool **⏸** verdwijnt van het display. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de kookplaat en de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijven ze lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u beide op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen.

Gebruik

voor de kookplaat

- geen onverdunde middelen voor de vaatwas of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine.
- geen schuurmiddelen, geen krassende sponzen.
- geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Gebruik

voor de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde schuur- of schoonmaakspoonsjes
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.


Bereik	Schoonmaakmiddelen
Buitenzijde apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Kookplaat	Verzorging: beschermings- en onderhoudsmiddelen voor het glaskeramiek. Reiniging: schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. De aanwijzingen voor het schoonmaken op de verpakking in acht nemen. ⚠️ Schrapper tegen sterke vervuiling: Ontgrendelen en alleen met het schrapermesje reinigen. Let op, het mes is heel scherp! Risico van letsel.. Na het reinigen weer sluiten. Beschadigde messen direct vervangen.
Omlijsting van de kookplaat	Warm zeepsop: nooit schoonmaken met schrapper, citroen of azijn.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schrapper gebruiken.
Binnenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
Braadthermometer (afhankelijk van het type toestel)	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Dichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
Ovenlade	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken

De achterwand in de oven is voorzien van een laagje zeer poreus keramiek. Spatten van het bakken en braden worden door deze laag opgezogen en afgebroken terwijl het apparaat in gebruik is. Hoe hoger de temperatuur en hoe langer de oven wordt gebruikt, des te beter het resultaat.

Is de oven na herhaald gebruik nog steeds verontreinigd, ga dan als volgt te werk:

1. bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte zorgvuldig schoonmaken.
2. 3D-hetelucht  instellen.
3. De lege, gesloten oven ca. 2 uur op maximale temperatuur houden.

Het laagje van keramiek wordt geregenereerd. Bruin- of witachtige resten kunt u, wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijderen met water en een zachte doek.

Een lichte verkleuring van het laagje heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Wanneer u de extra toebehoren "Zelfreinigende zijwanden" aanschaft, kunt u de zelfreinigende oppervlakken met het reinigingssysteem regenereren. Lees hierover het hoofdstuk *Reinigingssysteem* na.

Attentie!

- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op de hoogporeuze laag of vernietigen hem.
- Behandel de keramiekbedekking nooit met ovenreiniger. Komt hier per ongeluk ovenreiniger op, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.

Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of water met azijn.

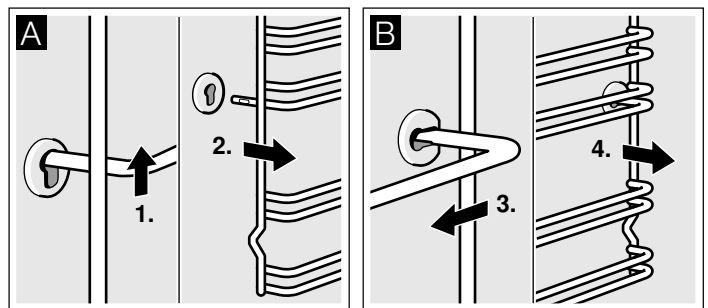
Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje of ovenreiniger.

Inschuifrails verwijderen en bevestigen

U kunt de rails voor het reinigen verwijderen. De oven dient afgekoeld te zijn.

Inschuifrails verwijderen

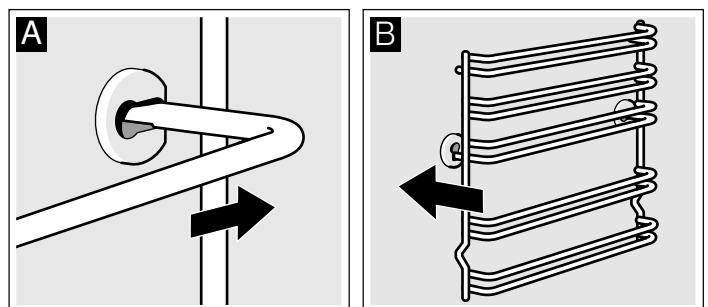
1. Rail voor optillen
2. en uit de geleiders nemen (Afbeelding A).
3. Hierna de hele rail naar voren trekken
4. en verwijderen (Afbeelding B).



Maak de rails schoon met zeepsop en een schoonmaak sponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Inhangroosters bevestigen

1. Inhangrooster eerst in de achterste bus plaatsen, iets naar achteren drukken (Afbeelding A)
2. en vervolgens in de voorste bus plaatsen (Afbeelding B).



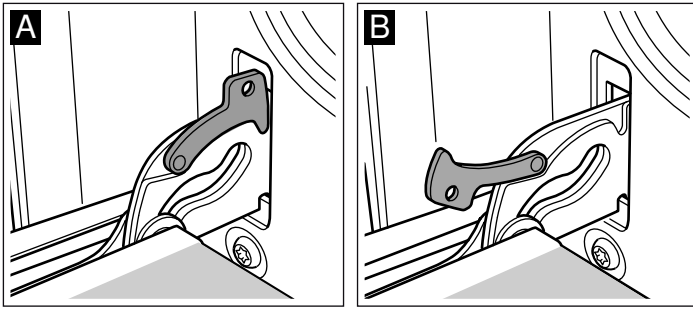
De inschuifrails passen links en rechts. Let erop dat evenals in afbeelding B hoogte 1 en 2 beneden is en hoogte 3, 4 en 5 boven.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

Om de deurruiten schoon te maken en te demonteren, kunt u de ovendeur verwijderen.

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen

van de ovendeur opengeklapt zijn (B), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

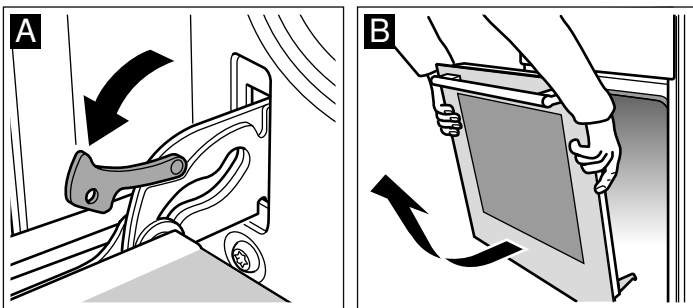


⚠ Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

Deur verwijderen

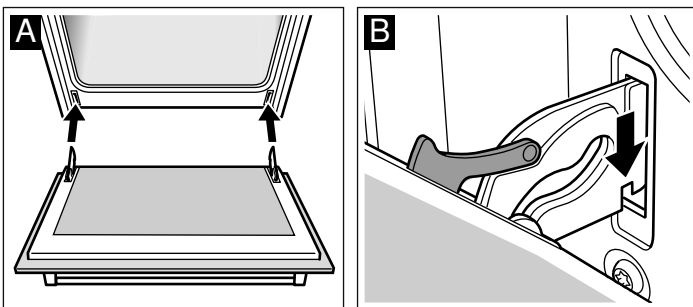
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



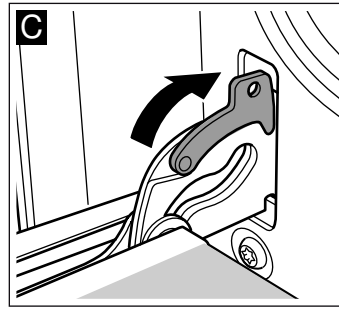
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afbeelding A).
2. De keep op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken (Afbeelding B).



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afbeelding C). Ovendeur sluiten.



⚠ Risico van letsel!

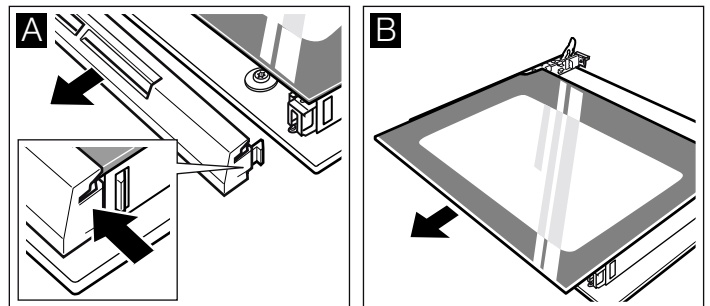
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

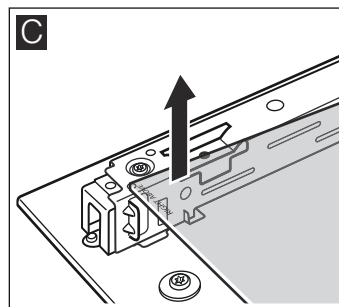
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

Verwijderen

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur afnemen. Hiervoor links en rechts het lipje met de vingers indrukken (Afbeelding A).
3. Bovenste ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



4. Ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding C).



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

⚠ Risico van letsel!

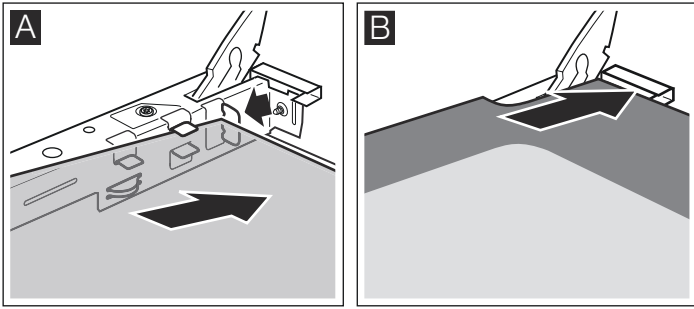
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Inbrengen

Let er bij het inbrengen op dat "right above" linksonder ondersteboven staat.

1. De ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).

2. Bovenste ruit schuin naar achteren in de beide houders schuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden. (Afbeelding B).



3. De afscherming plaatsen en aandrukken.

4. Ovendeur inbrengen.

Gebruik de oven pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.

Wat te doen in geval van een storing

Als zich er een storing voordoet, is dat vaak te wijten aan een kleine afwijking die eenvoudig te verhelpen is. Probeer de storing te verhelpen met behulp van de onderstaande tabel, alvorens de technische dienst te bellen.

Oven

Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
De oven functioneert niet.	De zekering is defect. De stroom is uitgevallen.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is. Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Op het display knippert \ominus en nullen.	De stroom is uitgevallen.	Stel de tijd opnieuw in.
De oven warmt niet op.	Er zit stof op de contacten.	Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen. Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema. Storing in het elektronische systeem.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen. Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema. Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de Technische Dienst.
De indicators knipperen	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
De indicator - knippert op de indicatoren van de kookzones	Er heeft zich een fout voorgedaan in het elektronische systeem.	Bedek het bedieningsvlak kort met de hand om de storing te bevestigen.
E_r + nummer / d + nummer / E + nummer	Storing in het elektronische systeem.	Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht ongeveer 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.*
$F0$ / $F9$	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht ongeveer 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.*

* Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de Technische Dienst.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Foutmeldingen

Wanneer op het display een foutmelding met E verschijnt, drukt u op de toets \ominus . De melding verdwijnt. Een ingestelde tijdfunctie wordt gewist. Wanneer de foutmelding weer verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.

Bij de volgende foutmelding kunt u het probleem zelf oplossen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
$E011$	Er is een toets te lang ingedrukt of bedekt.	Druk alle toetsen afzonderlijk in. Controleer of er een toets klem zit of bedekt of vervuild is.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

De kookplaat

Repareren van storingen

Indicator	Storing	Maatregel
F2	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat. *
F4	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	
F5 + vermogensstand en waarschuwingstoon	Er staat een warme pan op de zone van het bedieningspaneel. Het is zeer waarschijnlijk dat het elektronische systeem oververhit raakt.	Neem die pan weg. De storingsindicator gaat kort daarna uit. U kunt verder gaan met koken.
F5 en waarschuwingstoon	Er staat een warme pan op de zone van het bedieningspaneel. De kookzone is uitgegaan om het elektronische systeem te beschermen.	Neem die pan weg. Wacht enkele seconden. Druk op een willekeurig bedieningsvlak. Als de storingsindicator uit gaat kunt u verder gaan met koken.
U1	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
U2 / U3	De kookzone is oververhit en is uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is en schakel hem opnieuw in.

* Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de Technische Dienst.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door inductie is gebaseerd op het ontstaan van elektromagnetische velden die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks op de bodem van de pan wordt voortgebracht. De pannen kunnen, afhankelijk van hun bouw, geluiden of trillingen voortbrengen, zoals hieronder worden genoemd:

Een diep gezoem zoals in een transformator

Dit geluid ontstaat tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die de kookplaat aan de pan overdraagt. Het geluid verdwijnt of vermindert zodra de vermogensstand wordt verlaagd.

Een laag fluitend geluid

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de bereidingswijze kunnen variëren.

Hoge fluitende geluiden

De geluiden ontstaan met name in pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen, zodra deze worden aangezet op de hoogste stand en op twee kookzones tegelijk. Deze fluitende geluiden verdwijnen of worden minder zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat voorzien van een ventilator die steeds als de temperatuur wordt vastgesteld door middel van de verschillende vermogensstanden gaat werken. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

Geluiden op de maat, vergelijkbaar met de wijzers van een klok

Dit geluid treedt enkel op wanneer 3 of meer kookzones in werking zijn en verdwijnt of vermindert wanneer een kookzone uitgeschakeld wordt.

De omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie en duiden niet op een storing.

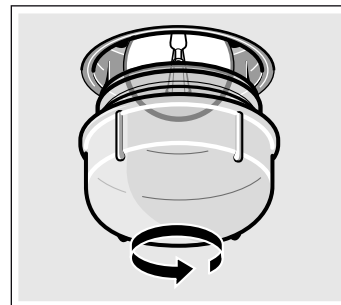
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



3. Lamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.


Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.

Service dienst 

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B.

Groep 2 betekent dat er een hoge frequentie wordt geproduceerd om kookgerei te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden in de oven en bij het koken op de kookplaat energie bespaart en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen met de oven

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Energie besparen met de kookplaat

- Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.

- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u vier maal meer energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over de te gebruiken vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.

- Gebruik altijd een pannenvlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak

Bakken op één niveau

Met boven- en onderwarmte  lukt het gebak het beste.

Wanneer u met 3D-hetelucht  bakt, dient u de volgende inschuifhoogtes voor de toebehoren te gebruiken:

- Gebak in vormen: hoogte
- Gebak op de plaat: hoogte

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht .

Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

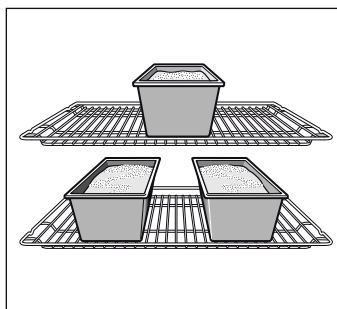
Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

- Bakplaat: hoogte 5
- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

Wanneer u met 3 rechthoekige bakvormen tegelijk bakt, zet deze dan zoals op de afbeelding aangegeven op het rooster.



Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.












Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

Tabellen






In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De baktijden worden 5 tot 10 minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	40-50
	3 cakevormen	3+1		140-160	60-80
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170	60-70
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	2		150-170	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2		160-180	50-60
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Bodem zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		170-190	25-35
Vruchten- of kwarktaart, bodem van zandtaartdeeg*	Springvorm	1		170-190	70-90
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		220-240	35-45
Hartig gebak (bijv. quiche/uientaart)*	Springvorm	1		180-200	50-60
Pizza, dunne bodem met weinig bedekking (voorverwarmen)	Pizzaplaat	1		250-270	10-15

* Gebak ca. 20 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roer- of gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2		170-190	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Roer- of gistdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	3		160-180	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1		150-170	50-60
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	2		210-230	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Bakplaat	2		190-210	15-20

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2	☐	160-180	30-40
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3	☐	160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Bakplaat	3	☐	150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2	☐	180-200	55-65
Börek	Braadslede	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Bakplaat	2	☐	220-240	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1	☑	180-200	35-45

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	3	☑	140-160	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1	☑	130-150	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☑	130-150	30-40
Sprints (voorverwarmen)	Bakplaat	3	☐	140-150	30-40
	Bakplaat	3	☑	140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1	☑	140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☑	130-140	40-55
Bitterkoekjes	Bakplaat	2	☐	110-130	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1	☑	100-120	35-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☑	100-120	40-50
Schuimgebak	Bakplaat	3	☑	80-100	100-150
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2	☐	200-220	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3	☑	180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	☑	180-200	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☑	160-180	35-45
Gistdeeggebak	Bakplaat	3	☐	180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	☑	170-190	25-35

Brood en broodjes

Bij het bakken van brood de oven voorverwarmen als er niets anders is aangegeven.

Giet nooit water in de hete oven.

Bij het bakken op 2 niveaus de braadslede altijd boven de bakplaat inschuiven.



Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2	☐	300	8
				200	35-45
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2	☐	300	8
				200	40-50
Broodjes (niet voorverwarmen)	Bakplaat	3	☐	210-230	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Bakplaat	3	☐	170-190	15-20
	Braadslede + bakplaat	3+1	☑	160-180	20-30

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept. Raadpleeg de baktabelen voor gelijksoortig gebak.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is. Prik ca. 10 voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.

Het gebak zakt in. Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.

Het gebak is in het midden hoog gerozen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gebruik bij kwetsbaar gebak boven- en onderwarmte  op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd 3D-hetelucht  . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Het meest geschikt zijn vormen van glas. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadgerei van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo erg bruin en kan het vlees wat minder gaar zijn. Houd langere bereidingstijden aan.

Opgaven in de tabellen:

Vorm zonder deksel = open

Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm bedekt te zijn.

Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca 1 - 2 cm bedekt te zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in geëmailleerde braadvormen klaar maakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

Grillen

Verwarm bij het grillen ca. 3 minuten voor alvorens het gerecht in de binnenruimte te plaatsen.

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.

Keer de grillstukken na 2/3 van de bereidingstijd.

Zout de steaks pas na het grillen.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt.

Plaats ook de braadslede op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

De bakplaat of braadslede bij het grillen niet op hoogte 4 of 5 plaatsen. Door de sterke hitte vervormen ze en bij verwijdering kunnen ze de binnenruimte beschadigen.

Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.








Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Wikkel rosbief na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

Snijd bij varkensvlees met zwaard, het zwaard kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwaard naar beneden in de vorm.

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
-------	---------	----------------------	--------	--------------------	-------------------------------	----------------------








Rundvlees

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Gestoofd rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Runderfilet, medium	1,0 kg	open	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbief, medium	1,0 kg	open	1		210-230	50
Steaks, medium, 3 cm dik		Rooster	5		3	15

Kalfsvlees

Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120

Varkensvlees

Braadstuk zonder zwoerd (bijv. halsstuk)	1,0 kg	open	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Braadstuk, zonder zwoerd (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	2		210-230	70


Lamsvlees

Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		150-170	120
------------------------------	--------	------	---	---	---------	-----

Gehakt

Gehakt	van 500 g vlees	open	1		170-190	70
--------	-----------------	------	---	--	---------	----

Worstjes

Worstjes		Rooster	4		3	15
----------	--	---------	---	--	---	----

Gevogelte









De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld, panklaar gevogelte.

Leg het hele gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op het rooster. Na $\frac{2}{3}$ van de opgegeven tijd keren.

Braadstukken, zoals kalkoenrollade of kalkoenfilet, halverwege de opgegeven tijd keren. Stukken gevogelte na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren.

Prik bij eind of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	2		200-220	60-70
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2		190-210	80-90
Kip, gehalveerd	elk 500 g	Rooster	2		200-220	40-50
Stukken kip	elk 300 g	Rooster	3		200-220	30-40
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2		170-190	90-100
Gans, heel	3,5-4,0 kg	Rooster	2		160-170	110-130
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		170-190	80-100
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100

Vis

Keer visstukken na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Een

ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis maakt hem stabiel.

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Vis, heel	elk ca. 300 g	Rooster	2		3	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rooster	2		170-190	50-60
Viskotelet, 3 cm dik		Rooster	3		2	20-25

Tips voor het braden en grillen







Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.	Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Grillt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De oven blijft schoner.

Plaats de vormen altijd op het rooster.

De bereidingsstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Ovenschotels					
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Pastaschotel	Ovenschaal	2		210-230	30-40
Gratin					
Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	1+3		150-170	65-85
Toast					
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	4		160-170	10-15
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	4		160-170	15-20

Kant-en-klaar producten

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Wanneer u de toebehoren bekleedt met bakpapier, let er dan op dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2		190-210	15-20
	Braadslede + rooster	3+1		180-200	20-30
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2		170-190	20-30
	Braadslede + rooster	3+1		170-190	25-35
Pizza baguette	Braadslede	3		170-190	20-30

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Minipizza	Braadslede	3		180-200	10-20
Pizza, gekoeld, voorverwarmen	Braadslede	1		180-200	10-15
Aardappelproducten, diepvries					
Frites	Braadslede	3		190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Braadslede	3		190-210	20-25
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	3		190-210	15-25
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	3		190-210	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	3		200-220	10-20
Brood en banket, voorgebakken					
Afbakbroodjes of -stokbrood	Braadslede	3		190-210	10-20
	Braadslede + rooster	3+1		160-180	20-25
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	Braadslede	2		200-220	10-15
Kipsticks,- nuggets	Braadslede	3		190-210	10-20
Strudel, diepvries					
Strudel	Braadslede	3		190-210	30-40

Bijzondere gerechten

Bij lage temperaturen lukt romige yoghurt u met 3D-hetelucht even goed als luchtig gistdeeg.

Verwijder eerst de toebehoren, inhangroosters of telescooprails uit de binnenruimte.

Yoghurt maken

- 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C afkoelen.
2. Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.

4. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen

5. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

1. Het gistdeeg maken zoals gebruikelijk, in een hittebestendige vorm van keramiek leggen en afdekken
2. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
3. De oven uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

Gerecht	Vormen		Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
Yoghurt	Koppen of Twist-Off potten	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C	5 m
				50 °C	8 uur
Gistdeeg laten rijzen	Hittebestendige vorm	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C	5-10 min..
				Apparaat uitschakelen en gistdeeg in de binnenruimte plaatsen	20-30 min..


Ontdooien

Diepvrieslevensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De ontdooitijd is afhankelijk van het soort en de hoeveelheid levensmiddelen.

Leg het gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op een schaal.

Diepvriesproducten	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C
bijv. slagroomtaarten, crêmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak	Rooster	2		De temperatuurkeuzeknop blijft uitgeschakeld

Drogen

Met 3D-hetelucht  kunt u uitstekend drogen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken en was deze grondig.

Laat ze goed afdruipe en droog ze af.

Bedek de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Vruchten en kruiden	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
600 g appelringen	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 5 uur
800 g stukjes peer	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 8 uur
1,5 kg kwetsen of pruimten	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 8-10 uur
200 g panklare keukenkruiden	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 1½ uur

Inmaak

Voor het inmaken moeten de potten en rubberen ringen schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van gelijke grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde glazen potten van 1 liter.

Attentie!

Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken. Was het grondig.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen.

Vorbereiden

1. De potten vullen, niet te

2. De glazen randen schoonmaken.

3. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel.

4. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

Instellen

1. * Braadslede op hoogte 2 plaatsen. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.

2. ½ Liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.

3. Ovendeur sluiten.

4. Onderwarmte  instellen.

5. Temperatuur op 170 tot 180 °C instellen

Inmaak

Fruit

Na ca. 40 tot 50 minuten stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Schakel de oven uit.

Na 25 tot 35 minuten nawarmen haalt u de weckflessen uit de ovenruimte. Als u ze langer in de ovenruimte laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt.

Fruit in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Appels, rode bessen, aardbeien	Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	Uitschakelen	Ca. 35 minuten

Groente

Zodra er in de potten belletjes opstijgen de temperatuur naar 120 tot 140 °C terugbrengen. Afhankelijk van de soort groente

ca. 35 tot 70 m. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

Attentie!

Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond. Ze kunnen knappen.

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites,

toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden. ■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. ■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van verschillende apparaten te vergemakkelijken.

Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Bakken

Bakken op twee niveaus:

Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen.

Bakken op 3 niveaus:

Braadslede in het midden plaatsen.

Sprits:

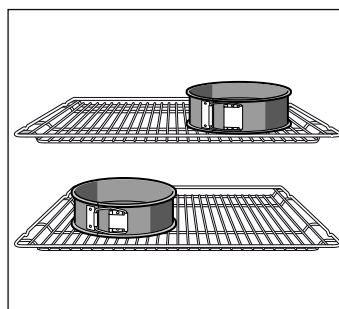
Bakplaten die gelijktijdig worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:


Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

Bedekte appeltaart op 2 niveaus:








Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.





Gebak in springvormen van blik:

Met boven- en onderwarmte  op 1 niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

Aanwijzing: Gebruik voor het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits, voorverwarmen*	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Bakplaat + braadslede	1+3		140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	1+3+5		130-140	40-55
Small cakes, voorverwarmen*	Bakplaat	3		150-170	20-35
	Bakplaat	3		150-170	20-35
	Bakplaat + braadslede	1+3		140-160	30-45
	2 bakplaten + braadslede	1+3+5		130-150	35-55
Waterbiscuit, voorverwarmen*	Springvorm op het rooster	2		160-170	30-40
	Springvorm op het rooster	2		160-170	25-40



* Om voor te verwarmen niet de functie Snelvoorverwarming gebruiken.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Donkere appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Om voor te verwarmen niet de functie Snelvoorverwarming gebruiken.

Grillen

Wanneer u eten direct op het rooster plaatst, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Brood roosteren 10 minuten voorverwarmen	Rooster	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 stuks* niet voorverwarmen	Rooster + braadslede	4+1		3	25-30

* Na 2/3 van de tijd keren





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001026200

950508